

**Analysis of the demand for Ecuadorian cocoa in the Portuguese market
and its characteristics.**
**Análisis de la demanda del cacao ecuatoriano en el mercado portugués y
sus características.**

Autores:

Mgs. Abad-Alvarado, Guillermo Roberto
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Magister en Administración de Empresas
Guayaquil -Ecuador.



guillermo.abad@ug.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0002-9781-1920>

Mgs. Mata-López, Daniel Antonio
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Magíster en Administración de Empresas con Mención Recursos Humanos y Marketing
Guayaquil -Ecuador.



daniel.matal@ug.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0003-0478-0393>

Mgs. Guime-Calero, Julio Santiago
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Magister en Negocios Internacionales y Gestión de Comercio Exterior
Guayaquil -Ecuador.



julio.guimeca@ug.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0001-9820-9125>

Mgs. Espinoza-Roca, Leonardo Roberto
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
Magister en Docencia y Gerencia en Educación Superior
Guayaquil - Ecuador.



leonardo.espinozar@ug.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0003-0118-9813>

Fechas de recepción: 21-ABR-2025 aceptación: 21-MAY-2025 publicación: 30-JUN-2025



<https://orcid.org/0000-0002-8695-5005>

<http://mqrinvestigar.com/>



Resumen

En Ecuador, el cacao es uno de los productos del sector agro de exportación más importante, por su aporte a la economía de la nación, siendo las zonas que más destacan la provincia de Los Ríos, Manabí, El Oro, Guayas y Esmeralda. Asimismo, los principales destinos para la exportación del cacao son los mercados de Colombia, Chile, Cuba, Estados Unidos, entre otros, además Ecuador produce el 4% de la producción mundial del cacao, y el primer lugar en Latinoamérica. El método utilizado para el desarrollo de la investigación fue de tipo bibliográfico, procediendo a consultar diversos textos, artículos, tesis de grado, entre otros, a través de la plataforma Google Académico. Como resultado se obtuvo que la demanda del cacao ecuatoriano es muy alta, por su calidad, siendo un rubro que aporta un gran porcentaje a la economía de Ecuador, sin embargo, no se logró obtener información precisa y específica sobre el mercado portugués. Conclusión: se evidenció que la producción de cacao en Ecuador es muy demandada a nivel mundial por su calidad, por ello además de los países nombrados a este se le suma también países que conforman la Unión Europea, del cual es parte Portugal, país con el que se lleva a cabo algunas transacciones comerciales con el cacao.

Palabras Clave: cacao; demanda; mercado; exportación



Abstract

In Ecuador, cocoa is one of the most important agricultural export products, due to its contribution to the nation's economy, with the most notable areas being the provinces of Los Ríos, Manabí, El Oro, Guayas and Esmeralda. Likewise, the main destinations for cocoa exports are the markets of Colombia, Chile, Cuba, the United States, among others. In addition, Ecuador produces 4% of the world's cocoa production, and is the first in Latin America. The method used for the development of the research was bibliographical, proceeding to consult various texts, articles, degree theses, among others, through the Google Scholar platform. As a result, it was obtained that the demand for Ecuadorian cocoa is very high, due to its quality, being a product that contributes a large percentage to the Ecuadorian economy, however, it was not possible to obtain precise and specific information on the Portuguese market. Conclusion: It was evident that cocoa production in Ecuador is in high demand worldwide for its quality, therefore, in addition to the countries named, there are also countries that make up the European Union, of which Portugal is a part, a country with which some commercial transactions with cocoa are carried out.

Keywords: cocoa; demand; market; export



Introducción

Ecuador es uno de los principales productores de cacao en Latinoamérica, especialmente del cacao fino de aroma, lo cual lo ha posicionado como uno de los cacaos más excelentes del mercado mundial.

Guamán et al. (2022), señalan que el cacao es una planta agrícola tropical, originaria de la región amazónica, que engloba países como Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Brasil, zonas en donde se encuentra la mayor diversidad de especies del género *Theobroma*. Este rubro tiene gran relevancia económica ya que es cultivado en más de 50 países, y particularmente en Ecuador se cultivan alrededor de 2 millones de hectáreas.

Por otro lado, García (2021), mencionan que el cacao es un árbol que tolera la sombra, se cultiva en el trópico húmedo en latitudes 10° Norte y 10° Sur dentro de los continentes americano, africano, asiático y Oceanía, domesticado en las culturas Mayas 200 AC y utilizado por los Toltecas y Aztecas en Centroamérica. Según investigaciones arqueológicas el cacao se ha utilizado hace 5300 años en Santa Ana – La Florida en la provincia Zamora Chichipe en Sur-Este de Ecuador, ubicado en la parte superior del Amazonas.

En este sentido, es importante mencionar los tipos de cacao que se cultivan en Ecuador, los cuales según lo menciona Medina (2024) son:

- El cacao nacional llamado fino de aroma y
- CCN-51 (colección Castro Naranjal), el cual nace en 1965, cuando Homero Castro un agrónomo en su propósito de erradicar las plagas que afectaban la producción de cacao nacional, efectuó varios injertos de varias cepas: Iquitos, ecuatoriano-peruano 45.4%, criollo, Amazonia 22% y amelonado, Ghana y Centroamérica 21.5%, lo cual origino contar con un cacao más resistente, pero de menor calidad del caco fino de aroma nacional, en la figura 1 se puede apreciar la deferencia entre estos tipos de cacao.



Figura 1*Diferencias entre cacao nacional y CCN-51*

Fuente: Medina (2024)

Por su parte, Vargas et al. (2021), aseguran que en Ecuador es uno de los productos principales de exportación, convirtiéndose en el país que ha comercializado más del 60% del cacao tipo fino aroma, el cual es el componente primario que necesita y es pretendido por la industria de Europa así como la norteamericana para fabricar sus chocolates finos.

Asimismo, Cambisaca y Macías (2023), exponen que el cacao es de gran importancia para la economía de Ecuador desde hace décadas, llegando hacer el motor de la economía desde 1780 hasta 1820, donde se dio el primer boom cacaotero, fortaleciendo el significado histórico-cultural de las zonas donde se producía. Esto origino que se convirtiera en el primer exportador de cacao en grano en América, además de ocupar el cuarto puesto a nivel mundial y el tercer rubro no petrolero de producción agrícola.

Según lo indicado por Merlo (2024), el cultivo de cacao en Ecuador se da en una gran parte de las provincias, utilizando el modo de monocultivo como sistemas mixtos con otras especies. Dentro de las zonas que más destacan son las que están en la costa, como lo son las 33 provincial de Los Ríos, Manabí, El Oro, Guayas y Esmeraldas, destacándose un aumento en la producción nacional de cacao fino de aroma en provincias de Orellana, Napo y Sucumbíos, las cuales contribuyen al aumento de las exportaciones de este rubro.

Ureta (2022), indican que una gran parte del cacao que se produce en Ecuador es una combinación del cacao nacional, trinitario y forastero, lo cual genera una diversidad nativa nacional pura que se

minimiza cada día, lo cual pudiera generar que se vaya desapareciendo progresivamente dado a que las plantaciones con alta data de edad y que son pocas productivas, fruto de la no transformación y manejo, por lo que en promedio se están produciendo 5 quintales por hectárea al año.

Ahora bien, resulta interesante mostrar el proceso de sembrado, recolección, secado y transporte del cacao durante el siglo XXI, el cual según Taco y Pizarro (2023), mencionan que este proceso es realizado por obreros que se encargan de despejar las áreas donde se siembran las semillas de cacao, y que una vez que las plantas llegan a su ciclo de crecimiento y brota el cacao, es idóneo para tomar sus pepas, las cuales serán secadas de forma natural al aire libre, para una vez seca dar el tratamiento debido y empaquetar para que puedan ser transportadas y comercializadas tal como se muestra en la figura 2.

Figura 2

Proceso de sembrado, recolección, secado y transporte del cacao en el siglo XXI



Fuente: Taco y Pizarro (2023)

Estos procesos son necesarios para garantizar la calidad del cacao, por lo cual es de gran importancia que las personas que lo llevan a cabo cumplan a cabalidad cada uno de estos pasos, para que la producción siga siendo de alta demanda en los mercados internacionales.

Con esta información se evidencia que la producción de cacao en Ecuador data de hace muchos años atrás y que siempre ha contribuido con la economía del país. Esta investigación pretende analizar la demanda del cacao ecuatoriano en el mercado portugués y sus características.

Metodología

La presente investigación se realizó bajo la metodología bibliográfica, dado a que se procedió a la revisión de diferentes textos como tesis, artículos científicos, ponencias, entre otros documentos, dicha consulta se llevó a cabo a través de la plataforma Google Académico. Para ello se revisaron y se analizaron cada uno de los documentos consultados extrayendo la información que se consideró relevante para el desarrollo del título “Análisis de la demanda del cacao ecuatoriano en el mercado portugués y sus características. A pesar de la exhaustiva revisión, se tuvo limitaciones en cuanto a información sobre el mercado portugués y sus características, por lo cual se hace necesario incentivar a que los entes gubernamentales puedan mostrar estadísticas que se relacionen con este tema.

Resultado

A continuación, se describirán datos importantes relacionados con la exportación del cacao de Ecuador y como se desenvuelve en el mercado mundial.

Tal y como lo señalan Velásquez y Silva (2023), el total de exportación de cacao y sus semielaborados llegaron a más de \$950 millones en 2022, datos obtenidos de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializadas del Ecuador (Anecacao), lo cual representó un incremento del \$15 millones con respecto al 2020, un año en el cual se lograron vender 360.800 unidades vendidas en el extranjero y se aumentó la producción en 50.000 toneladas. Para el año 2021 se logró vender 360.714 toneladas, convirtiéndose Ecuador en la línea de producción de cacao fino de aroma de alta calidad con un 62% en el mercado mundial. De igual manera mencionan que los destinos que demandan la exportación del cacao ecuatoriano son los mercados de Colombia, Chile, Cuba, Estados Unidos, entre otros. En la figura 3 se muestra los principales destinos de exportación de cacao en polvo del Ecuador, donde Colombia es el que mayor importa con 254.7 que equivale al 51% para el año 2022, Chile con un 56.3 que equivale a un 11%, Cuba con 32.1 equivalente al 6%, el resto se distribuye a países como Estados Unidos, México, Argentina, Australia, Perú, Guatemala y Venezuela.

Figura 3



Destinos de exportaciones del cacao en polvo ecuatoriano

País	Cantidades Totales	Participación %
Colombia	254,7	51 %
Chile	56,3	11 %
Cuba	32,1	6 %
Estados Unidos	29,2	6 %
México	18,9	4 %
Argentina	17,4	3 %
Australia	12	2 %
Perú	10,8	2 %
Guatemala	9,4	2 %
Venezuela	8,8	2 %

Fuente: Velásquez y Silva (2023)

Según Alcívar et al. (2021), a nivel mundial las exportaciones de materia prima han generado ingresos a los países que producen, donde la exportación del cacao en grano y elaborados presentaron un crecimiento relevante en el 2020 llegando a \$850 millones en comparación con el 2019 que se obtuvieron \$720 millones. Donde la producción mundial de cacao ha aumentado de manera constante, principalmente en el mercado africano, mientras que en los países latinoamericanos Ecuador se destaca con un 4% y Brasil con un 3% de participación a nivel mundial, además para el año 2020 la producción mundial del cacao en grano de la especie Theobroma se produjo en un 70% en África y un 14% en América Latina.

Por su parte, García (2023), indica que los destinos principales de las exportaciones de Ecuador de rubros no petroleros son: Estados Unidos, China, Rusia, Países Bajos y Colombia. A continuación, en la figura 4 se mostrarán las cantidades en millones de dólares exportados y su variación con respecto a los destinos hasta el año 2021.

Figura 4



Producto de exportación tradicionales

	USD Millones FOB	% Variación Anual	Variación Anual USD MM
 Camarón	\$1.774 MM	▲ 7%	+ 111
 Banano	\$1.492 MM	▼ -9%	-144
 Cacao	\$266 MM	▲ 2%	+4
 Pescado	\$130 MM	▲ 16%	+18
 Otros	\$142 MM	▼ -3%	-5

Fuente: García (2023)

Una de las acotaciones importantes en cuanto al tema es la que realizaron Taco y Pizarro (2023), quienes acotaron que las exportaciones de cacao a pesar de la pandemia del Covid-19, se lograron aumentar las ventas en un 26% en el 2020, logrando inyectar unos \$ 13 millones a la economía del Ecuador, donde según el Ministerio de Agricultura y Agronomía, lo más altos rendimientos estuvieron de mayo a junio luego de haber sufrido una caída en el mes de abril, además se ha logrado aumentar el suministro de cacao a pesar de las dificultades que hay en algunos países.

Esto corrobora que la producción de cacao en Ecuador es de gran importancia y por ello se trata de mantener y aumentar la producción del producto a fin de garantizar las exportaciones del mismo.

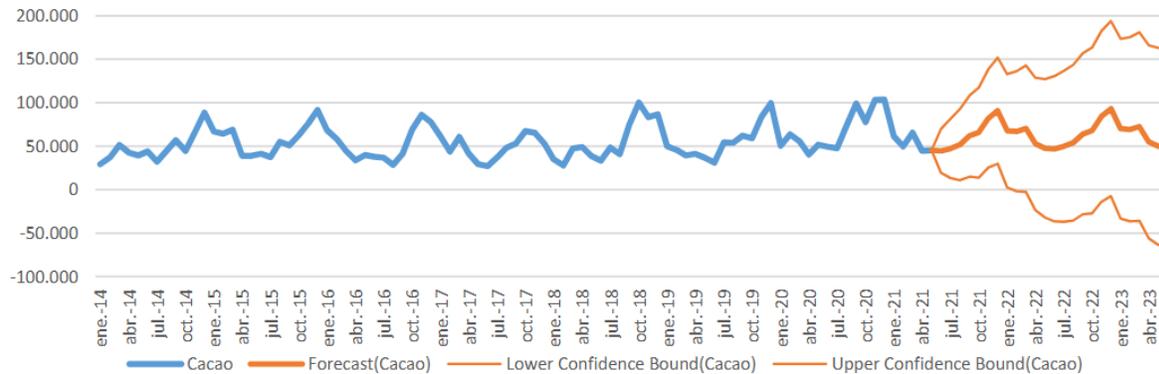
Igualmente Escalante et al. (2021), indica como ha venido evolucionando el mercado del cacao con relación a las exportaciones de Ecuador, mostrando un comportamiento moderado, discreto y que no muestra un aumento consistente, al igual que no supera los máximos de la serie histórica.

En la figura 5 se muestra la estimación de la proyección.



Figura 5

Estimación de la proyección de cacao



Fuente: Escalante et al. (2021)

Por su parte en la investigación realizada por Ibarra et al. (2024), se detallan las estimaciones del Banco Central de Ecuador para el último trimestre del año 2023, donde las exportaciones de cacao llegaron a \$55,7 millones, en valor Free On Board (FOB), alcanzando un alto valor en comparación con los primeros meses del 2024 generando una ganancia en FOB de \$11+,8 millones, lo cual representa una variación del 115,2% en comparación con el valor obtenido en 2023. Además, corrobora que a pesar del problema que ocasiono la pandemia del COVID-19, Ecuador es clave para producir y exportar tanto cacao fino y aromático, lo que lo convierte en líder mundial de este rubro.

Como se ha podido observar en la información mostrada no se observan datos que tengan que ver con el mercado portugués, dado a que no fue posible conseguir en las fuentes consultadas, sin embargo, Portugal forma parte de lo que es conocido como la Unión Europea por lo cual a continuación se mencionara alguna de las informaciones relacionadas.

En la investigación realizada por Arizaga (2022), se demostró que según datos del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador durante los años 2018 al 2021, se registraron 5000 exportaciones de cacao hacia la Unión Europea. A continuación, se mostrarán en las siguientes figuras información de las exportaciones:

Figura 6



Matriz exportación de cacao en el año 2018-2019 a la Unión Europea

2018	Peso Neto Kg	Precio FOB USD	2019	Peso Neto Kg	Precio FOB USD
Países Bajos	36'424,209.34	84'965,720.7	Países Bajos	41'951,009.2	104'129,466.8
Alemania	13'978.980.07	32'063,184.98	Alemania	13'586,922.1	34'887,235.36
Bélgica	10'354,103.67	43'040,707.76	Bélgica	8'336,468.32	20'891,445.77
España	5'456,888	13'148,743.89	España	5'657,787.9	13'879,929.87
Estonia	5'255,481.6	13'975,767.31	Estonia	4'917,216	11'769,209.55
Otros países	5'059,268.82	12'182,724.9	Otros países	5'329,339.2	12'859,298.4
TOTAL	71'561,383.5	199'376,849.5	TOTAL	79'778,742.72	198'416,585.8

Fuente: Arizaga (2022)

Según estos datos se muestra que para el 2018 las exportaciones alcanzaron un record a nivel mundial, superando las del año 2012, donde se llegó a exportar cerca de 315 mil toneladas y se obtuvo un total de \$663 millones de ingresos. Además, la Unión Europea no presente mayor variación, ya que los Países Bajos, Alemania, Bélgica y España se sitúan en las mismas posiciones. Para el año 2019 las exportaciones mejoran creciendo en \$57 millones en comparación al 2018

Figura 7

Exportación de cacao en el año 2020-2021 a la Unión Europea

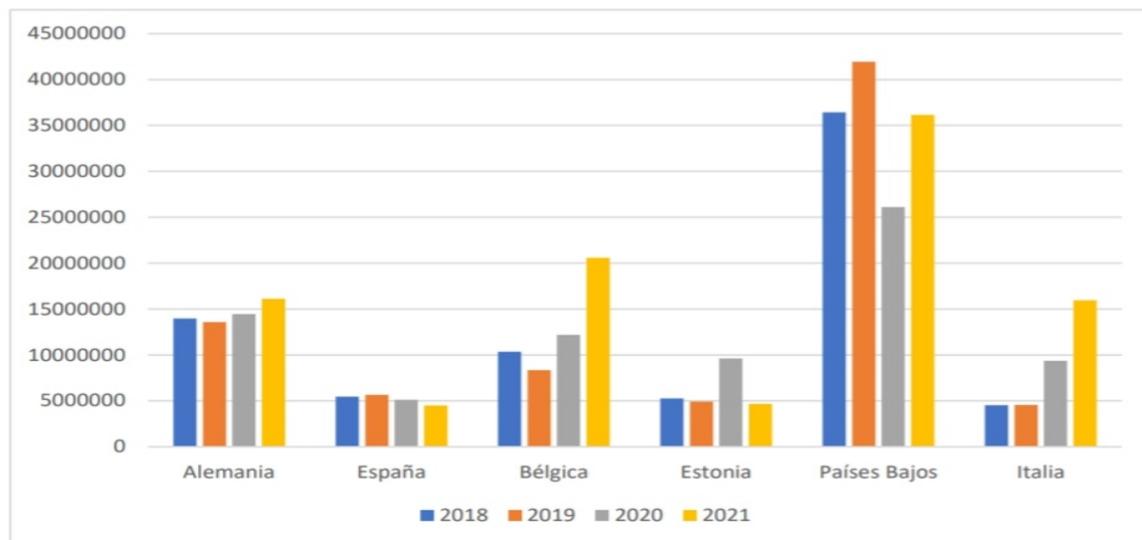
2020	Peso Neto Kg	Suma FOB USD	2021	Peso Neto Kg	Precio FOB USD
Países Bajos	26'097,180.4	69'076,186.39	Países Bajos	36'153,123.18	91'058,954.87
Alemania	14'467,639.58	37'949,002.57	Bélgica	20'590,110.59	52'720,145.15
Bélgica	12'186,277.3	32'571,617.7	Alemania	16'110,497	43'023,062.73
Estonia	9'630,951	22'438,905.66	Italia	15'965,084.93	39'860,781.1
Italia	9'358,008.5	24'237,768.83	España	4'514,572.36	12'207,460.52
Otros países	5'242,342.29	16'630,764.06	Otros países	5'766,987.24	54'059,320.72
TOTAL	76'982,399.07	202'904,245.2	TOTAL	99'100,375.3	253'068,944

Fuente: Arizaga (2022)

Los datos mostrados corresponden a las exportaciones durante la pandemia, evidenciándose que a pesar de la situación superó a las exportaciones en kilogramos del 2019 en más de 5 millones. El ingreso de divisas también superó a las de ese año, alcanzado un monto de \$850 millones.

Figura 8

Matriz comparativa de las exportaciones de cacao en el periodo del 2018 al 2021 en kilogramos

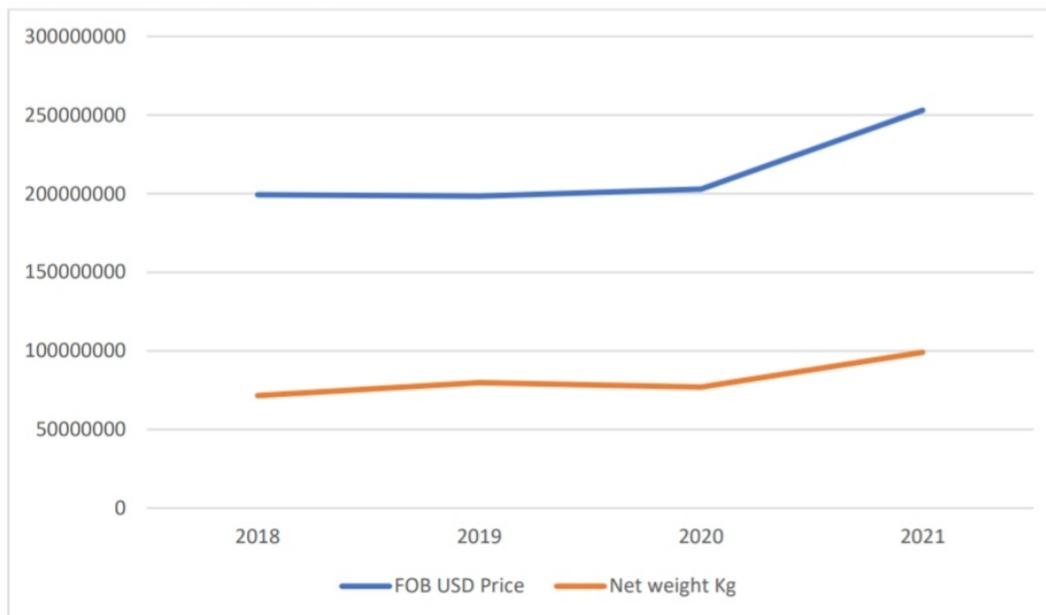


Fuente: Arizaga (2022)

Esta grafica nos muestra las variaciones de la exportación del cacao a los principales mercados de la Unión Europea, donde los Países Bajos presentan la mayor importación, seguido de Alemania, Bélgica e Italia, dado a que estos países tienen un alto consumo de chocolate además de fabricarlo para su exportación.

Figura 9

Exportaciones totales del Ecuador hacia la UE en el periodo 2018 al 2021 representados en Kg y



Precio FOB

Fuente: Arizaga (2022)

Este gráfico muestra como las exportaciones se han mantenido estables, mostrando un crecimiento positivo, generando un aumento en el total de toneladas exportadas y por supuesto el incremento de ingresos en divisas, lo cual es posible gracias a que los países que pertenecen a la Unión Europea necesitan de este rubro para producir varios derivados del cacao.

Esta información evidencia que en los últimos años se ha incrementado de manera considerable las relaciones con la Unión Europea en lo que respecta la exportación de cacao.

Ahora bien, según la página web OEC (2025), se registra que para el 2022 Portugal importo \$589k en cacao tanto entero como partido, crudo o tostado, lo que lo lleva a convertirse en el importador número 55 de Cacao en el mundo También se convirtió en el producto número 190 más importado

en Portugal. Además, se indica que las importaciones de cacao vienen principalmente de España \$261k, Liberia \$138k, Países Bajos \$64,6k), Perú \$54.6k y Santo Tomé y Príncipe \$45.4k.

Sin embargo, es de resaltar que para que las relaciones económicas entre los diferentes países se den, es necesario que existan convenios o tratados que regulen estas relaciones. En este sentido, Campoverde (2024), menciona que en enero 2017 entra en vigencia el Acuerdo Comercial Multipartes con la Unión Europea, el cual tiene como propósito que aquellos países en vías de desarrollo como Ecuador, tengan la oportunidad de lograr oportunidades para su crecimiento económico a través de bloques económicos debidamente consolidados, donde se puedan aperturar nuevos mercados con altos niveles de poder adquisitivo, lo cual permitirá que se importen bienes sin aranceles, lo cual sin duda incentiva la inversión extranjera originando que se generen nuevos puestos de trabajo para los ecuatorianos. Este acuerdo también contempla garantizar la protección integral de las indicaciones geográficas registradas en la Comunidad Andina.

Con base en esto, se pudo constatar que si bien no se tienen datos estadísticos económicos que puedan dar un conocimiento más amplio y preciso de la demanda del cacao en Portugal, se pudo conocer que para el año 2015 el chocolate ecuatoriano Paccari, producto elaborado a base de cacao ecuatoriano, se ha posicionado muy bien en el mercado europeo, llegando a 40 países, y ya para el año 2016 el producto se ofrecía en más 160 tiendas a lo largo de España y Portugal.

En una entrevista realizada por el diario el Tiempo (2018) al propietario de la empresa que procesa el Chocolate Paccari, Santiago Peralta, menciona que el producto posee más de 40 sabores y se procesa con cacao de diferentes áreas de Ecuador como Esmeraldas, Manabí, y la provincia De los Ríos, caracterizado por un cacao orgánico que ha logrado calar en Europa y en Portugal, permitiendo lograr dignificar a los agricultores ecuatorianos y alcanzar grandes beneficios económicos gracias a las ventas en Europa.

Por su parte, Crespo et al. (2022), acota que este acuerdo es un hito histórico entre las relaciones bilaterales entre la Unión Europea y Ecuador, ya que se conceden concesiones arancelarias muy significativas que favorecen a Ecuador en la agricultura y liberaliza al 100% de sus productos industriales y pesqueros, y a la Unión Europea consigue beneficios arancelarios hasta por 17 años, donde se reconoce el principio de asimetría en el desarrollo de ambas partes.

Conclusiones



La revisión de la bibliografía permitió evidenciar que la exportación del cacao en Ecuador es de gran importancia para su economía, ya que es el cuarto rubro de exportación agro, y que además es reconocido por su calidad y características muy particulares que hacen que su consumo sea de alta demanda. Es por ello que la reputación del cacao ecuatoriano goza de una apreciada reputación por su calidad y sabor único.

Sin embargo, no se logró conseguir información donde se evidencie cual es la demanda del cacao ecuatoriano en el mercado portugués, por lo cual se insta a realizar futuras investigaciones donde se consiga mostrar esta información, la cual sería de gran relevancia para futuros investigadores del tema.

Referencias bibliográficas

- Alcívar, K. S., Quezada, J. M., Garzón, V. J., Barreyeta, S., & Carvaja, H. (marzo de 2021). Análisis económico de la exportación del cacao en el Ecuador durante el periodo 2014 – 2019. *Revista Polo del Conocimiento*, 6(3), 2430-2444. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7926903#:~:text=Se%20concluye%20que%20durante%20el,que%20m%C3%A1s%20de%20240%20000>
- Arízaga, P. J. (2022). La exportación del cacao a la UE, comparación periodo 2018-2019 vs 2020-2021 debido a la Covid-19. Tesis, Universidad del Azuay , Cuenca. Obtenido de https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/13600/1/19124_espac3b1ol.pdf
- Cambisaca, M., & Macías, K. (enero-junio de 2023). Competitividad de las exportaciones de cacao en Ecuador 2015–2020. *Revista Económica*, 11(1). Obtenido de <https://revistas.unl.edu.ec/index.php/economica/article/view/1595/1160>
- Campoverde, M. C. (2024). Acuerdo Comercial Multipartes entre Ecuador y la unión europea: Análisis del impacto en relación a las indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Tesis, Universidad del Azuay, Cuenca. Obtenido de <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/14143/1/19666.pdf>
- Crepe, B. C., Freire, F. D., Idrovo, M. J., Hernández, M. B., & Ibarra, A. A. (septiembre-diciembre de 2022). Exportaciones de cacao y elaborados en el marco comercial multipartes Ecuador y la Unión Europea. *ALFA Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias*, 6(18). Obtenido de



https://repositorio.cidecuador.org/bitstream/123456789/2252/1/Articulo_3_Revista_Alfa_N18V6.pdf

- El Tiempo. (15 de Diciembre de 2018). La revolución del chocolate se impulsa desde Ecuador. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/santiago-peralta-promueve-el-chocolate-ecuatoriano-con-su-empresa-pacari-305758>
- Escalante, M. E., Urbina, S. S., Banderas, V. E., Farinango, R. A., & Sotomayor, K. K. (2021). Análisis de la estructura productiva de la economía ecuatoriana: Exportaciones del Sector Agrícola. *Revista Sociedad & Tecnología*, 4(3), 380-398. Obtenido de <https://institutojubones.edu.ec/ojs/index.php/societec/article/view/144/431>
- García, A. R., Pico, B. F., & Jaimez, R. (junio-noviembre de 2021). La cadena de producción del Cacao en Ecuador: Resiliencia en los diferentes actores de la producción. *Revista Digital Novasinergia*, 4(2). doi:<https://doi.org/10.37135/ns.01.08.10>
- García, B. I. (2023). Plan de exportación de la cascarilla de cacao como una infusión hacia el mercado francés. Plan de trabajo, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito. Obtenido de <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/b262b6d8-2b74-4613-bec4-e5e5b7ef48eb/content>
- Guamán, M. A., Jaramillo, E. E., & Bernal, J. F. (junio-septiembre de 2022). Control biológico de la mazorca negra (*Phytophthora palmivora* L.) en el cultivo de cacao (*Theobroma Cacao* L.). *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 5(3), 149-154. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/7217/721778120018.pdf>
- Ibarra, J. J., Loor, A. D., & Valarezo, M. J. (julio-diciembre de 2024). Evaluación del crecimiento de las exportaciones de cacao en la Corporación Fortaleza del Valle. *Revista Científica Multidisciplinaria G-ner@ndo*, 5(2). Obtenido de <https://revista.gnerando.org/revista/index.php/RCMG/article/view/294/276>
- Medina, E. F. (2024). Análisis de la asociatividad en la cadena de valor del cacao, caso de estudio: Provincia de Manabá. Tesina, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales - Flacso Ecuador, Quito. Obtenido de <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/21724/2/TFLACSO-2024EFMQ.pdf>
- Merlo, M. J. (2024). El sector manufacturero del cacao ecuatoriano: un enfoque desde la inversión extranjera, la estructura de mercado y la dinámica de exportación. Proyecto de investigación, Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Obtenido de



<https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/6b1897b0-e8cd-4bc4-bb85-60ad4dda6275/content>

- OEC. (2025). Cacao entero o partido, crudo o tostado en Portugal. Obtenido de <https://oec.world/es/profile/bilateral-product/cocoa-beans/reporter/prt>
- Taco, L. E., & Pizarro, K. H. (mayo-agosto de 2023). Análisis comparativo de las exportaciones de camarón, cacao y banano del ecuador de los años 2018 - 2022 y su incidencia en la balanza comercial. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 6(2), 116-126. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/7217/721778123014.pdf>
- Ureta, D. M. (2022). Fortalecimiento de la exportación del cacao en la provincial de manabi. Tesis doctoral, Universidad De Córdoba, Córdoba. Obtenido de <https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/23891/2022000002467.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vargas, O. A., Vite, H. A., & Quezada , J. M. (mayo-agosto de 2021). Análisis comparativo del impacto económico del cultivo del cacao en Ecuador del primer semestre 2019 versus el primer semestre 2020. *Remca Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 4(2), 169-179. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/7217/721778109021.pdf>
- Velásquez, S. L., & Silva, E. J. (julio-septiembre de 2023). Diversificación geográfica de las exportaciones de cacao en polvo, por medio de iniciativas comerciales destinadas a mercados internacionales. *HPro Hominum Revista de Ciencias Sociales y Humanas*, 5(3). Obtenido de <https://www.acvenisproh.com/revistas/index.php/prohominum/article/view/575/1554>



Conflicto de intereses:

Los autores declaran que no existe conflicto de interés posible.

Financiamiento:

No existió asistencia financiera de partes externas al presente artículo.

Agradecimiento:

N/A

Nota:

El artículo no es producto de una publicación anterior.

